

Les menus de la Cantine : du 3 juin au 2 août 2019



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 3 au 7 juin 2019	Saucisse sèche dos de saumon méditerranéen épinards glace	<u>MENU PACA</u>	Salade soledad boulette d'agneau à la provençale semoule kiri	Tartine grillée au fromage sauté de dinde au persil petit pois Fruits de saison	Carottes râpées mijoté de veau * sauce forestière pommes vapeur fromage blanc au fruit de la passion
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 11 au 14 juin 2019	Férié	Taboulé Aiguillettes de poulet au citron et au thym haricots verts yaourt à boire	Terrine de campagne poisson frais du marché à l'aneth jardinière de légumes glace	Mesclun de salades lasagne végétarienne à la tomate et emmental fruit de saison	<u>MENU GREC</u>

Les menus de la Cantine : du 3 juin au 2 août 2019



	lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 17 au 21 juin 2019	Coleslaw lamelles de poulet cancan coquillettes fruits de saison	MENU ITALIEN	<u>Hummous</u> <u>sauté de porc*</u> <u>à la moutarde</u> <u>brocolis</u> <u>flamby</u>	Mousse de canard bavette de boeuf * sauce au poivre haricots beurre yaourt bio à la banane	Pissaladière poisson frais du marché sauce thaï quinoa fruit de saison *
	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 24 au 28 juin 2019	Surimi palette de porc à la diable poêlée de légumes vert* Glace	MENU MEXICAIN	Rillettes de thon aux cornichons sauté de canard aux pruneaux boulgour fruit de saison	Saucisson à l'aïl fumé poisson frais du marché au romarin caviar d'aubergines crème pistache	Melon* bifteck de blonde d'Aquitaine* sauce aucbleu tortis bio fruit de saison

Les menus de la Cantine : du 3 juin au 2 août 2019



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 1^{er} au 5 juillet 2019	Mortadelle carbonara de la mer à la ciboulette fruit de saison*	Pastèque* steak haché du boucher poêlée forestière gâteau au chocolat	Tomate au basilic* saucisse de morceau haricots blanc camembert biscuit	MENU USA	PICNIC

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 8 au 12 juillet 2019 Centre de loisirs	Salade d'avocat poulet basquaise riz au jus gouda biscuit	Jambon blanc anneaux de calamars courgettes sautées fromage blanc à la pêche	<u>PICNIC</u>	Poivronade sur toasts sauté de porc* au pesto pois gourmand glace	Tomates multicolores* rôti de bœuf à l'échalote pommes dauphines fruit de saison

Les menus de la Cantine : du 3 juin au 2 août 2019



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 15 au 19 juillet 2019	Feuilleté au fromage maison	Tomate mozza	PIC NIC	Nems	Gaspacho
	jambon grillé au thym piperade	Escalope viennoise penne au cumin		poisson frais du marché au beurre blanc petit pois	paella au poulet et fruits de mer
	glace	fruit de saison		mimolette biscuit	crème catalane

	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 22 au 26 juillet 2019	Melon *	Œufs durs mayo	PIC NIC	Rillettes de maquereaux	Concombre* à la menthe
	cappelletti au fromage	poulet méridional purée verte *		tajine de volaille aux amandes semoule	hampe de bœuf *grillée
	fruit de saison	fromage blanc mojito		fruit de saison	pommes grenailles
					glace

Les menus de la Cantine : du 3 juin au 2 août 2019



	lundi	mardi	mercredi	jeudi	vendredi
Du 29 juillet au 2 août 2019	Crudités de saison mijoté de porc* aux pruneaux riz pilaf petit filou aux fruits	Galantine de volaille poisson frais du marché à la tomate purée basque fromage blanc aux pêches	PIC NIC	Pastèque* sauté de dinde à l 'anas penne sorbet	Tapenade verte brochette de bœuf salade composée cantadou à l'ail et fines herbes biscuit

* produit du Lot et Garonne